T.ALIMENTAIRE

N°	TITRE	AUTEUR	COTE
1	Jus de fruits, légumes plantes fondamentaux	Y.Donadieu	21.03.01
2	Dictionnaire des huiles végétales	E.Ucciani	21.03.02
3	Techniques d'analyse et de contrôle dans les industries agro-alimentaire1	M.Debatisse	21.03.03
4	Techniques d'analyse et de contrôle dans les industries agro-alimentaire2	M.Debatisse	21.03.04
5	Techniques d'analyse et de contrôle dans les industries agro-alimentaire3	M.Debatisse	21.03.05
6	Techniques d'analyse et de contrôle dans les industries agro-alimentaire4	M.Debatisse	21.03.06
7	Beurrerie industrielle:science et technique de la fabrication du beurre	J.Adda	21.03.07
8	Technologie du lait	R.Veisseyre	21.03.08
9	Manuel du laborantin et de l'aide biochimisteTome1	G.J.Stevenin	21.03.09
10	Les bases de l'alimentation Tome1	J.Trémolières	21.03.10
11	Les aliments T2	J.Trémolières	21.03.11
12	Production des jus alimentaires	S.Benamara	21.03.12
13	Structures et technofonctions des protéines du lait	PH.Cayot	21.03.13
14	L'emballage des denrées alimentaires de grande consommation	J.L.Multon	21.03.14
15	L'assurance qualité dans les laboratoires agroalimentaires et pharmaceutiques	M.Feinberg	21.03.15
16	Régime sans gluten	K.S.M	21.03.16
17	Technologie de transformations des blés et problèmes dus aux insectes au stock	A.D.Amel	21.03.17
18	Nutrition:résumé de cours et exercices corrigés et commentés	P.Clavier	21.03.18
19	Risques et peurs alimentaires	M.Apfelbaum	21.03.19
20	Biotechnologies:le droit de savoir	G.Tobelem	21.03.20
21	L'eau de la pénurie aux maladies	M.Bouziani	21.03.21
22	Microbiologie alimentaire	CH.Joffin	21.03.22
23	Biotechnologie enzymatique:mode d'emploi industrie alimentaire	C.Burstein	21.03.23
24	Les biotechnologies animales:nécessité ou révolution inutile	L.M.Houdebine	21.03.24
25	Initiation a la physicochimie du lait	J.Mathieu	21.03.25

26	Le fumage du poisson	C.Knockaert	21.03.26
27	L'INRA et les industries agricoles et alimentaires1980	I.N.R.A	21.03.27
28	Le fromage	A.Eck	21.03.28
29	Les animaux transgéniques	L.M.Houdebine	21.03.29
30	Nutrition métabolismes et diététique	V.Radot	21.03.30
31	Technologie de la viande et des produits carnés	J.P.Girard	21.03.31
32	Laits et produits laitiers : vache, brebis, chèvre 2	F.M.Luquet	21.03.32
33	Laits et produits laitiers : vache, brebis, chèvre 3	F.M.Luquet	21.03.33
34	L'œuf et les ovo produits	J.L.Thapon	21.03.34
35	Agroalimentaire	J.P.Baert	21.03.35
36	Microbiologie alimentaire T1	C.M.Bourgeois	21.03.36
37	Microbiologie alimentaire T2	C.M.Bourgeois	21.03.37
38	Biotechnologie des levures	J.P.Larpent	21.03.38
39	Les aliments	C.M.Lamballais	21.03.39
40	L'alimentation végétarienne pratique	G.Leptite	21.03.40
41	Traitement diététique de l'hypertension artérielle	P.Challier	21.03.41
42	Traitement diététique de l'hyperlipidémie	P.Challier	21.03.42
43	La qualité des produits alimentaires:politique, incitations, gestion et contrôle	J.L.Multon	21.03.43
44	Les oligoéléments en nutrition et en thérapeutique	PH.Chappuis	21.03.44
45	Les oligoéléments en médecine et biologie	PH.Chappuis	21.03.45
46	Guide pratique d'analyses dans les industries des céréales	B.Godon	21.03.46
47	protéines végétales	B.Godon	21.03.47
48	Conserver les aliments:comparaison des méthodes et des technologies	J.L.Roux	21.03.48
49	dictionnaire laitier	J.F.Boudier	21.03.49
50	dictionnaire des industries alimentaires	J.M.Clement	21.03.50
51	Biotechnologies:principes et méthodes	M.L.Gourgaud	21.03.51
52	Technologies des semences	I.N.R.A	21.03.52
53	Table des calories	PH.Dorosz	21.03.53

54	L'indispensable en nutrition	J.P.Ruasse	21.03.54
55	Nutrition:physiologie comportement alimentaire	J.Trémolières	21.03.55
56	Les industries de première transformation des céréales	B.Godon	21.03.56
57	Microbiologie alimentaire	J.P.Girard	21.03.57
58	Techniques de séparation par membranes	A.Bouroche	21.03.58
59	Répertoire général des aliments	F.F.N	21.03.59
60	Les aliments biologiques	J.C.Rodet	21.03.60
61	Alimentation et nutrition Humaine	A.Choukri	21.03.61
62	50 Questions et réponses pour connaître l'essentiel de la technologie alimentaire	A.Choukri	21.03.62
63	Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agro-alimentaires	J.L.Multon	21.03.63
64	Biotechnologie au service de la production végétale	I.N.R.A	21.03.64
65	Influence de la congélation sur les aliments protéiques	R.Rosset	21.03.65
66	Génie fermentaire : travaux pratiques	F.Deneuville	21.03.66
67	La pollution électromagnétique et la santé	P.Lannoye	21.03.67
68	Protection de la santé hygiène et environnement	H.G.Pantanel	21.03.68
69	Médicaments heure, tabac et alimentation	J-L.Saulnier	21.03.69
70	Tables d'utilisation des médicaments	B.Sarrut	21.03.70
71	Maitrise des risques en biotechnologie	J.Defaye	21.03.71
72	Les signes de la qualité des produits agroalimentaires	J.P.Combenégre	21.03.72
73	Le totem en phytothérapie	J.L.Sallé	21.03.73
74	Les laits reconstitués leurs utilisations	APRIA	21.03.74
75	Protéines alimentaires	J.C.Cheftel	21.03.75
76	Les industries agricoles et alimentaires	R.Scriban	21.03.76
77	Maladies de conservation des fruits à pépins pommes et poires	P.Bondoux	21.03.77
78	Guide pour l'élaboration d'un plan de nettoyage et désinfection	Hyginov	21.03.78
79	Le point sur l'alimentation et la santé	Y.D'amous	21.03.79
80	Contrôle de la qualité des céréales et protéagineux	I.T.C.F	21.03.80
81	Le froid dans les magasins de vente de denrées périssables	A.Gac	21.03.81

82	Les vins mousseux	P.Bidan	21.03.82
83	La carence en fer en nutrition humaine	S.Hercberg	21.03.83
84	Malnutrition les remèdes existent : l'expérience de la banque mondiale	A.Berg	21.03.84
85	Biotransformation des produits céréaliers	B.Godon	21.03.85
86	Toxicologie & sécurité des aliments	R.Derache	21.03.86
87	Vitamines sels minéraux oligo-éléments	PH.Dorosz	21.03.87
88	Guide pratique:stockage et conservation des grains a la ferme	I.T.C.F	21.03.88
89	Répertoire général des aliments:table de composition tables	J.C.Favier	21.03.89
90	Immuno-analyses pour l'agriculture et l'alimentation	A.Paraf	21.03.90
91	Oligo-éléments et oligo thérapie	C.Binet	21.03.91
92	Les allium alimentaires:reproduits par voie végétative	C.M.Messiaen	21.03.92
93	La science alimentaire de A à Z	J.Adrian	21.03.93
94	Santé et pollution de l'air	J.Martin	21.03.94
95	Introduction a l'étude des eaux douces	J.Bontoux	21.03.95
96	Problèmes posés par le mesurage de la teneur en eau des céréales	G.Dardenne	21.03.96
97	Protéines animales	C.M.Bourgeois	21.03.97
98	Congélation et qualité de la viande	C.Genot	21.03.98
99	Microbiologie alimentaire	A.A.Naouale	21.03.99
100	Diététique et nutrition	A.Marian	21.03.100
101	Biotechnologie	R.Scriban	21.03.101
102	Guide pratique de diététique	J.C.Basdekis	21.03.102
103	Biotechnologie	R.Scriban	21.03.103
104	Les technologies de salle propre…	W.Whyte	21.03.104
105	Génie industriel alimentaire T2	P.Mafart	21.03.105
106	Les organismes modèles la levure	P.Thuriaux	21.03.106
107	Traitement des eaux de refroidissement	L.Duvivier	21.03.107
108	Tais toi et mange!:l'agriculteur,le scientifique et le consommateur	G.Paillotin	21.03.108
109	Science des aliments V1	R.Jeantet	21.03.109

110	Science des aliments V2	R.Jeantet	21.03.110
111	Connaissance des aliments	E.Fredot	21.03.111
112	Méthodologie immunochimique control qual. IAA	A.Arbault	21.03.112
113	Analyse des risques alimentaires	M.Feinberg	21.03.113
114	Les polyphénols en agroalimentaire	P.Sarni	21.03.114
115	Introduction a la transformation industrielle des fruits	E.Espiard	21.03.115
116	Nutrition humaine	J.Jacotot	21.03.116
117	Mise en œuvre des matières agroalimentaire 1	P.Coloman	21.03.117
118	Mise en œuvre des matières agroalimentaire 2	P.Coloman	21.03.118
119	Diététique et nutrition	M.Apfelbaum	21.03.119
120	Analyser et améliorer la traçabilité dans les industrie agroalimentaires	M.H.Vergote	21.03.120
121	Fondements physico-chimiques de la technologie laitière	T.Croguennec	21.03.121
122	Les produits laitiers	R.Jeantet	21.03.122
123	Légumes anciens saveurs nouvelles	M Loison	21.03.123
124	Les fruits et légumes dans l'alimentation	I N R A	21.03.124
125	Manuel de travaux pratiques en diététique et nutrition humaine	H.Ahmed Koceir	21.03.125
126	Le mangeur du 21 e siècle : Les aliments ; le gout ; la cuisine et la table	Jean Pierre	21.03.126
127	Génie des procédés alimentaires : Des bases aux applications	Jean -Jacques	21.03.127
128	Additifs alimentes ce que cachent les étiquettes	H.B.Vimont	21.03.128
129	Les huiles végétales huiles de santé	CH.L.Clegeaud	21.03.129
130	Les circuits courts alimentaires bien manger dans les territoires	G.Maréchal	21-03-130
131	Alimentation et processus technologiques	A.Branger	21-03-131
132	Sécurité alimentaire du consommateur 2 em édition	M.Moll	21-03-132